



## Champagne Brut Réserve

Billecart-Salmon

Einer der besten Réserve-Champagnes Bruts

**Beschreibung:**

Die Familie Roland-Billecart besitzt seit 1818 eigene Rebberge in den besten Lagen. Sie gehört zur absoluten Elite in der Champagne. Nur die Cuvée, das Herzstück, wird verwendet. Das Resultat ist kraft- und druckvoll, mit echter Struktur und Länge.

**Degustationsnotiz:**

Feine Steinfrucht, Pfirsich, Mango, Melone und Kirschen. Feine, pure Art, aber auch mit schönem Fruchtdruck, Erdbeere, Johannisbeeren in perfekter Balance.

**Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Champagne

**Bewertung(en):** James Suckling 91/100

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0 %

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay

**Artikelnummer:** 18115--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Réserve

Billecart-Salmon

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren